COCKTAIL DI POLLO ALLA PAPRICA

Ingredienti per 4 persone:

- mezzo pollo arrosto freddo,
- 3 cucchiai di olio,
- 2 cucchiai di aceto,
- sale
- pepe,
- paprica,
- 2 cipolle,
- 2 pomodori da insalata di media grandezza,
- una scatola di punte di asparagi da 250 g,
- 50 g di cetriolini,
- 30 g di capperi,
- 50 g di olive verdi snocciolate,
- qualche foglia di lattuga.

Private il pollo della pelle, disossatelo e tagliatelo a pezzetti.
Mettetelo in una terrina, irroratelo con 3 cucchiai di olio e 2 cucchiai di aceto e insaporitelo con una presa di sale, un pizzico di pepe e uno di paprica.
Rimestate accuratamente e lasciate riposare per 20 minuti.
Nel frattempo, pulite le cipolle e tagliatele a fettine che sfoglierete ad anelli.
Lavate i pomodori, asciugateli, tagliateli a spicchi e privateli dei semi.
Scolate gli asparagi dal loro liquido di conserva e tagliate i cetriolini a rondelle.
Aggiungete il tutto al pollo insieme con i capperi e le olive snocciolate e rimestate delicatamente.
Lavate le foglie di lattuga, lasciatele scolare e adagiatele in quattro coppe di vetro da antipasto.
Distribuitevi sopra il composto di pollo e tenete in frigorifero per 30 minuti prima di servire.